PARRILLA

GEORGE FOREMAN®

ELIMINA LA GRASA

MANUAL DEL USUARIO

Modelos

GR20BW
GR20BWI
GR20BWT
GR20BWC
GR20BWV



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❑ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y escape de vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones debidas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato permanece caliente mientras está en funcionamiento y retiene el calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes y espere que las piezas de metal se enfríen bien antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el aparato mientras esta en operación o mientras está caliente.

1. Todo usuario debe leer y comprender el manual de uso y cuidado del propietario antes de usar o limpiar este aparato.
2. Si este aparato no funciona bien, desconecte el cable de inmediato. No use el aparato ni trate de repararlo personalmente.
3. No desatienda este aparato mientras está en funcionamiento.
4. Cuando use este aparato, asegúrese de proporcionar el espacio vacío adecuado para la circulación de aire. Mientras el aparato esté en funcionamiento no permita que entre en contacto con las cortinas, tapizados, ropa, toallas de cocina ni demás materiales inflamables.
5. Este aparato genera vapor y no se debe operar en posición abierta.
6. **Siempre use una agarradera de cocina para abrir la cubierta superior (tapa) antes de colocar o retirar los alimentos de la superficie de cocinar, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones personales.**

Enchufe polarizado (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si tiene dificultad para conectarlo en la toma de corriente, invierta el enchufe e intente de nuevo.
Si aun así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. No trate de alterar esta medida de seguridad, modificando el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cordón corto

El producto trae un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. No se recomienda el uso de extensiones eléctricas con este producto.

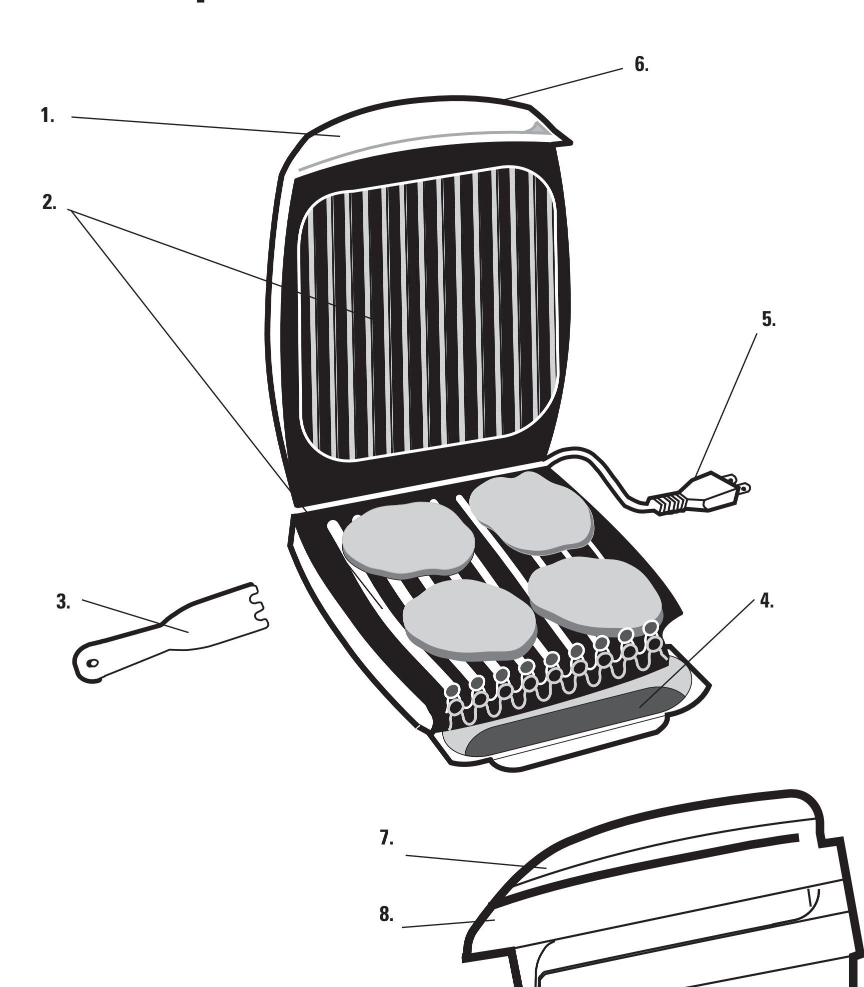
Energía eléctrica

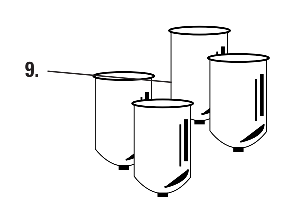
Si el circuito está sobrecargado con otros aparatos, el producto podría no funcionar apropiadamente. Este producto debe ser enchufado sin otros aparatos conectados a la misma toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante migre de ciertas superficies de los mostradores, mesas u otros muebles, coloque protectores **NO PLÁSTICOS** o manteles individuales entre el aparato y la superficie del mostrador o la mesa.

La falta de protección puede oscurecer u ocasionar manchas permanentes en el acabado de las superficies.

Conozca su parrilla





1. Cuerpo de la parrilla
2. Placas acanaladas de la parrilla
3. Espátula de plástico
4. Bandeja colectora
5. Cordón
6. Luz de encendido
7. Tapa del calentador para panecillos
8. Cierre de la tapa
9. Pies de extensión

Como usar la parrilla George Foreman®

1. Antes de usar la parrilla George Foreman® por primera vez, retire las placas del aparato, lávelas en agua caliente jabonada y séquelas bien. Asegúrese de que ambas placas estén bien afianzadas al aparato.
2. **Precalentamiento:** Cierre la tapa de la parrilla y enchufe el cable a una toma de corriente. La luz indicadora de funcionamiento se enciende, indicando que los elementos se están calentado. Espere que la parrilla se caliente por 7 minutos.
3. Use una agarradera de ollas para sujetar el asa y abrir con cuidado la tapa de la parrilla.
4. Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato.
5. Coloque cuidadosamente los alimentos a cocinar sobre la placa inferior de la parrilla.
6. Cierre la tapa y cocine los alimentos por el tiempo deseado. (Consulte la sección de recetas en este manual para algunas sugerencias.) La luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente durante el proceso de cocción. **¡No desatienda el aparato mientras está en uso!**
7. Los alimentos deberán estar listos después del tiempo programado.
8. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

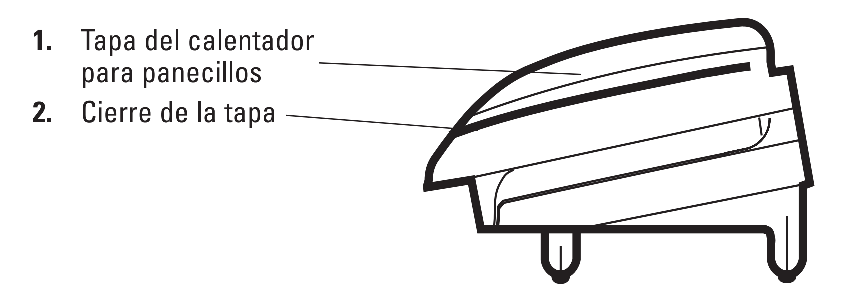
PRECAUCIÓN: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.

9. Use una agarradera de ollas para abrir la tapa del aparato.
10. Retire los alimentos con la espátula plástica provista. Asegúrese de usar utensilios plásticos o de madera para no estropear la superficie antiadherente. Nunca use tenazas, tenedores ni cuchillos de metal.
11. Espere que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla y vaciarla. **Asegúrese que el contenido se haya enfriado antes de retirar la bandeja.**

Uso del calentador para panecillos

Las parrillas viene con un calentador para panecillos. Se puede utilizar para calentar diferentes tipos de panes (panecillos para hamburguesas, bollos para el desayuno, bollos dulces, tortillas mexicanas, pan árabe, bollos en forma de rosquilla en rebanadas y pequeños “croissants” o medialunas). Por ejemplo, si va a servir hamburguesas, puede colocar el pan dentro del calentador para panecillos mientras se cocina la carne. ***RECUERDE: Se debe usar el calentador para panecillos únicamente para calentar panes. No es para cocinar ni para asar comidas.*** Tampoco debe utilizarse para descongelar.
El calentador de panecillos no tiene capacidad para panes muy grandes. Si el pan es demasiado grueso, tendrá que cortarlo en dos para que quepa.

Cómo usar el calentador para panecillos:



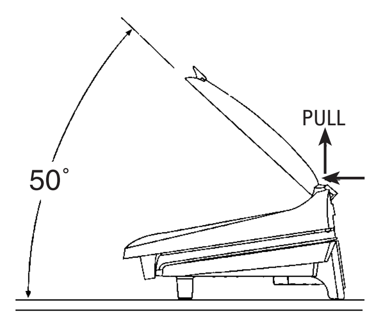
1. Levante el cierre de la tapa donde dice “LIFT TO OPEN” (levante para abrir).
2. Coloque el pan en el calentador para panecillos.
3. Una vez que haya colocado el pan, levante el cierre, baje la tapa y enganche el cierre. ***NUNCA FUERCE LA TAPA PARA CERRARLA. Para cerrar la tapa, apriete suavemente.***
4. Para calentar bien el pan, déjelo en el calentador de 2 a 3 minutos. Le tomará más tiempo calentar aquellos panes que hayan estado en el refrigerador.

PRECAUCIÓN: El calentador para panecillos utiliza el mismo interruptor que la parrilla. Si desea calentar pan, pero no desea cocinar en la parrilla, recuerde que la parrilla estará encendida y muy caliente.

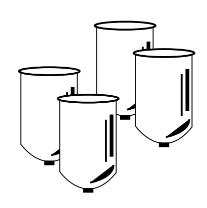
ADVERTENCIA: No utilice el calentador para panecillos para mantener la comida caliente (como carnes, verduras, papas, etc.).

EL CALENTADOR PARA PANECILLOS ES PARA PANES ÚNICAMENTE.

NOTA: La tapa del calentador para panecillos está diseñada especialmente para facilitar el uso. La tapa es desmontable y la puede quitar para limpiar. Para sacar la tapa, levántela en un ángulo de 50 grados, haciéndolo en las conexiones con bisagras. Revierta el procedimiento para volver a ensamblarla.



Pies de extensión



Esta parrilla viene con un juego de cuatro (4) pies así puede preparar el relleno para fajitas y tacos y llenar los tacos de tostada directamente de la parrilla. Simplemente coloque el taco de tostada en una de las bandejas colectoras con la abertura del mismo en el reborde de la parrilla. Use la espátula para empujar el relleno directamente hacia el taco. Cubra con los vegetales y la salsa que prefiera.

Cómo colocar los pies de extensión

Para colocar los pies de extensión en la parrilla, siga las siguientes instrucciones:

Nota: Para colocar los pies, la parrilla debe estar desenchufada, limpia y sin alimentos en su interior. No coloque los pies cuando la unidad esté enchufada en una toma de corriente y en uso.

Voltee la parrilla para que quede con las cuatro patas para arriba. Coloque un pie en cada pata y empújelo hasta que quede bien sujeto. Después de colocar los cuatro pies, voltee nuevamente la parrilla para que quede en posición normal. Asegúrese de que la parrilla esté firme y las cuatro patas queden parejas. *No deben quedar desparejas ni tambalearse.* Si se tambalean, ajuste el pie que cause el problema para que esté al mismo nivel que los otros.

Nota: Nunca use este producto con un juego incompleto de pies. Se debe usar con los cuatro pies al mismo tiempo.

Para quitar los pies

Después de usar, desenchufe la unidad y espere a que se enfríe y que las placas acanaladas estén limpias.

Cuando haya comprobado que la unidad está desenchufada, fría y limpia, simplemente voltéela y jale los pies.

Después de quitar los cuatro pies, vuelva a colocar la unidad en posición normal.

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la toma de corriente y deje que se enfríe.
2. **Limpieza del interior:** Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Limpie las placas acanaladas con toallas de papel absorbente o con una esponja. Los restos caerán sobre la bandeja colectora.
3. **Residuos difíciles de limpiar:** Use una esponja para restregar que no sea metálica para limpiar los platos.
4. Vacíe la bandeja colectora y limpie con agua jabonosa tibia. Pase un trapo para secar.
5. **Limpieza del exterior:** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
6. Para limpiar la superficie del calentador para panecillos, utilice un trapo o esponja limpia y húmeda. No utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
7. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
8. **NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
9. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.
10. Sujete la tapa superior con la mano mientras limpie la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Vuelta y Vuelta 63°C (145°F)*	A punto 71°C (160°F)*	Bien cocido 77°C (170°F)*
Filete de salmón	2½ min.	3 min.	4½ min.
Bistec de salmón	4 min.	6 min.	10 min.
Peces espadas	7 min.	9 min.	10 min.
Bistec de atún	6 min.	8 min.	10 min.
Pescado blanco	4 min.	5½ min.	7 min.
Camarones	1½ min.	2½ min.	3½ min.
Hamburguesas de pavo, 115 g			5 min.
Hamburguesas de pavo, 225 g			6 min.
Lomo de cerdo		5 min.	6 min.
Hamburguesas, 115 g	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburguesas, 225 g	8 min.	9 min.	10 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)			9 min.
Salchicha		4 min.	5 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 2 cm)		6 min.	7 min.
Carne de res para fajitas (tiritas de 1,3 cm)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Chuleta de res	8 min.	9 min.	10 min.
Bistec	4 min.	7 min.	10 min.
Falda o matambre	7 min.	8 min.	10 min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		8½ min.	

NOTA: La mayoría de las carnes son de 2,5 cm de espesor. Estas son sólo recomendaciones. El tiempo de cocción varía según el gusto personal y el espesor del corte. Siempre compruebe el grado de cocción y utilice ingredientes frescos o refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res y de cordero hasta alcanzar una temperatura interna de 63°C (145° F). La carne de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 71°C (160° F) y los productos derivados de las aves, hasta una temperatura interna de 77°C (170° F) – 82°C (180° F) para eliminar cualquier riesgo de bacterias. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 73°C (165° F).

*** Temperatura interna de la comida.**

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, recuerde que debe colocar la bandeja colectora en la parte delantera de la **parrilla** para atrapar la grasa durante la cocción.

Salchicha del campeón sin remordimiento

Puede comenzar su día con una tortita hecha con carne de salchicha que no sólo tiene buen sabor sino que también es saludable. Esta salchicha jugosa y muy sabrosa acompañada de un bollo al estilo campestre se sirve como desayuno completo. Elija pechuga de pavo molida, la cual contiene menos grasa que la carne negra de pavo molida con piel. El pavo, en especial la carne blanca, es una buena fuente de niacina, un componente de la vitamina B, la cual es importante para mantener el sistema nervioso saludable.

1 clara de huevo ligeramente batida
80 ml de cebolla picada fina
60 ml de manzanas disecadas en trozos, o bien 120 ml de manzana deliciosa picada fina
60 ml taza de pan rallado sazonado
30 ml de perejil fresco
2,5 ml cucharadita de salvia molida
2,5 ml de nuez moscada
1,2 ml de pimienta negra
1 ml de pimienta de cayena
225 g de pechuga de pavo molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, la cebolla, las manzanas disecadas o frescas, el pan rallado, perejil, sal, salvia, nuez moscada, pimienta negra y pimienta de cayena. Agregue la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 5 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas de a dos por vez. Cierre la tapa. Cocine 5 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 - 9 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Salchicha a la tejana de George

Una salchicha bien condimentada con un verdadero sabor a la cocina del sudoeste estadounidense. Estas salchichas para el desayuno son fabulosas cuando se las acompaña con verduras saltadas o con una salsa de tomates fresca y huevos revueltos. Compre carne de res molida sin grasa en un 90% para lograr una salchicha que sea lo más magra posible. La carne magra en un 90% tiene 9 gramos de grasa, de los cuales 4 gramos son de grasas saturadas; mientras que la carne magra en un 73% tiene 18 gramos de grasa y 7 de esos gramos son de grasas saturadas.

1 clara de huevo ligeramente batida
80 ml de cebolla picada fina
60 ml de pan rallado sazonado
60 ml de ajíes verdes cortados en cubitos
1 diente grande de ajo, picado fino
30 ml de cilantro fresco
15 ml de vinagre de sidra
7,5 ml de chile en polvo
1,2 ml de sal
1 ml de pimienta de cayena
225 g de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, ají verde, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, sal y pimienta de cayena. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 7,5 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos y coloque las tortitas en la parrilla de a dos por vez. Cierre la tapa.
- Cocine durante 5 minutos, o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Poderosa hamburguesa de George Foreman®

Una sabrosísima hamburguesa que realmente sabe mejor que todas las otras hamburguesas de carne. Vale la pena una buena comida con poco contenido de carne. Para reducir las grasas saturadas de una hamburguesa, puede disminuir la cantidad de carne y suplirla con ingredientes vegetales. A esta receta se han agregado pan rallado y verduras picadas. También puede probar con arroz cocido, otros granos o cereales. Además, elija bollos de trigo integral; por lo general contienen un gramo menos de grasa que los bollos comunes o aquellos con calorías reducidas.

Si no puede conformarse con una hamburguesa sin queso, el queso suizo tiene 8 gramos de grasa por onza de queso, es decir, un gramo menos de grasa que el queso Cheddar, el Americano o el Monterey Jack que contienen 9 gramos. No obstante, los quesos con calorías reducidas como el Cheddar o el suizo contienen la mitad de grasa: 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada, mientras que la misma cantidad de mayonesa contiene 11 gramos de grasa.

Cubra la hamburguesa con lechuga de hoja oscura, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinaca.

60 ml de verduras picadas como cebollas amarillas, cebollines, calabacines italianos, perejil (puede estar saltado).
60 ml de pan rallado sazonado
340 g de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine las verduras con el pan rallado. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en cuatro tortitas de 10 cm de diámetro.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos y coloque las tortitas en la parrilla de a dos por vez.
- Cierre la tapa y cocine 5 a 6 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una vez.
- Porciones: Para 4 personas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Vegetales a la parrilla

6 rodajas de berenjena de 1,5 cm (o use 2 berenjenas pequeñas)
2 cebollas pequeñas, en rodajas de 1,5 cm
2 tomates pequeños, en cubos
2 calabacines italianos pequeños, en rodajas
4 dientes de ajo, pelados y cortados
4 a 6 champiñones, en rodajas
15 ml de aceite de oliva (optativo)

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos. Si lo desea, este es el momento para untarla con aceite de oliva.
- Agregue la berenjena cortada en rodajas y el ajo, cubra y cocine 3 minutos.
- Agregue las rodajas de cebolla, calabacines italianos y champiñones. Cubra y cocine 3 a 5 minutos.
- Retire las rodajas de berenjena, calabacines italianos y champiñones y coloque en un plato.
- Agregue los tomates a la cebolla y el ajo. Cubra y cocine un minuto.
- Retire y sirva sobre las berenjenas, calabacines y champiñones.
- Porciones: Para 2 a 4 personas

Sirva como acompañamiento para carnes y pastas. O bien, rellene un pan árabe o francés para preparar un sandwich de verduras a la parrilla.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de cordero, paleta o lomo
10 ml de romero fresco picado (o 2,5 ml de romero seco)
pimienta negra molida, a gusto

- Cubra las chuletas con romero y pimienta
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Cierre la tapa y cocine 5 minutos si desea una chuleta con centro rosado y 7 minutos si la desea bien cocida.
- Sirva inmediatamente.
- Porciones: Para 4 personas

Pechugas de pollo con mostaza y limón

30 ml de mostaza
30 ml de vinagre balsámico
45 ml de jugo de limón
2 dientes de ajo picados
5 ml de paprika
4 pechugas de pollo de 170 g sin piel

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Mezcle los primeros 5 ingredientes
- Agregue las pechugas de pollo y deje marinar por lo menos media hora en el refrigerador.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parrilla y cierre la tapa. Cocine durante 3½ minutos.
- Retire y sirva.
- Porciones: Para 4 personas

Lenguado con tomates

10 ml de aceite de oliva o vino rojo (optativo)
2 cebollas pequeñas cortadas en cubos
2 dientes de ajo picados
2 tomates chicos picados
30 ml de albahaca fresca picada o 2,5 de albahaca seca
15 ml de perejil fresco picado
15 ml de pimienta molida
15 ml de jugo de limón
455 g de filete de lenguado o cualquier otro filete de pescado blanco

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Salte la cebolla y el ajo en aceite o vino durante 2 minutos, revuelva de vez en cuando.
- Agregue el tomate, la mitad de las hierbas y un poco de pimienta molida. Coloque el pescado sobre la mezcla, agregue el jugo de limón y el resto de las hierbas.
- Cubra y cocine 2 a 3 minutos.
- Retire el pescado y las verduras y coloque sobre un plato. Si han caído jugos en la bandeja colectora, viértalos sobre el filete.
- Sirva con pan fresco o con arroz.
- Porciones: Para 3 a 4 personas

Bistec al estilo de la Polinesia

60 ml de salsa de soja
2 dientes de ajo picados
10 ml de miel
4 bistec de 170 g

- Mezcle los primeros 3 ingredientes.
- Coloque el bistec en la mezcla y deje marinar en la refrigeradora durante aproximadamente una hora.
- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Coloque el bistec marinado en la parrilla caliente. Cierre la tapa.
- Cierre la tapa y cocine 3 minutos, abra la parrilla y agregue el resto de la marinada o del adobo sobre los bistecs. Cierre la tapa.
- Cierre la tapa y cocine 1 minuto, abra la parrilla, retire y sirva sobre un colchón de arroz.
- Porciones: Para 4 personas

Burritos

2 cebollas pequeñas, picadas

4 dientes de ajos, finamente picados

950 ml carne molida, res desmenuzada o pollo en cubitos

600 ml salsa de chile rojo, envasada

10 ml sal

5 ml canela y cominos

- Caliente la parrilla durante unos 3 a 5 minutos.
- Agregue las cebollas y el ajo; cierre la tapa y salte durante 1 minuto.
- Agregue la carne o pollo, cierre la tapa, y cocine 3 minutos o hasta que esté bien cocida.
- Agregue la salsa de chile y las especias hasta que estén bien mezcladas y calientes.
- Retire de la parrilla.
- Porciones: 8 burritos

Coloque sobre tortillas de harina calientes, enrolle y cubra con una salsa de guacamole, crema o nata agria, queso Jack rallado.

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman®?	Sí, pero el tiempo de cocción será· más largo. Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman®. Consulte la Tabla de tiempos de cocción sugeridos de este manual para obtener ejemplos.
2. ¿Por qué se enciende y se apaga la luz de encendido?	Como se describe en el manual, la luz de encendido se enciende para indicar cuando se calientan los elementos de la parrilla. La luz de encendido se apaga cuando se alcanza la temperatura adecuada. El termostato tendrá este ciclo de encendido y apagado durante todo el proceso de cocción para mantener la temperatura adecuada.
3. ¿Puedo cocinar carne en brochetas en la parrilla de George Foreman®?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente use pinchos de madera. Le recomendamos dejar en agua los pinchos para brochetas durante alrededor de 20 minutos. Ello evitará que los pinchos se quemen.
4. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman®?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman®, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego limpie bien con una esponja o paño húmedo.
5. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman®?	Precaliente la parrilla durante 5 minutos. Coloque las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 2-1/2 minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.
6. ¿Se puede preparar tortitas de papas y cebollas en la parrilla de George Foreman®?	Sí, se puede preparar las tortitas de papas y cebollas congeladas después de precalentar la parrilla durante 5 minutos. Coloque las tortitas de papas y cebollas en la parrilla, cierre la tapa y cocine la mitad del tiempo que sugiere la etiqueta del producto para cocción al horno.
7. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman®.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo 500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

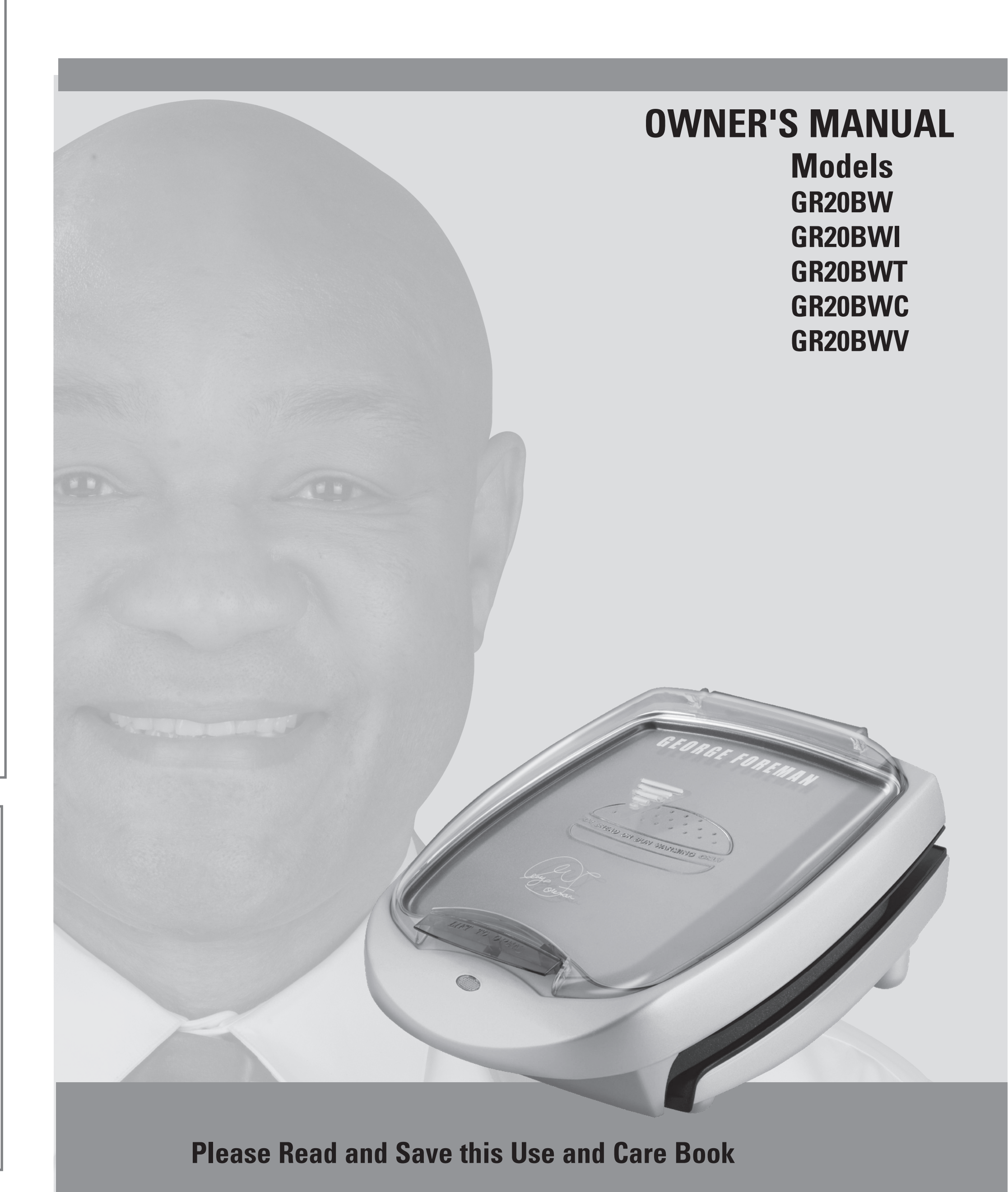
Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

GRILL
GEORGE FOREMAN®



OWNER'S MANUAL

Models
GR20BW
GR20BWI
GR20BWT
GR20BWC
GR20BWV

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ To disconnect, remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Additional Important Safeguards

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
5. This appliance generates steam — do not operate in open position.
6. **Using pot holder, hold the top cover (lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.**

Polarized Plug (120V Models Only)

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not use an extension cord with this product.

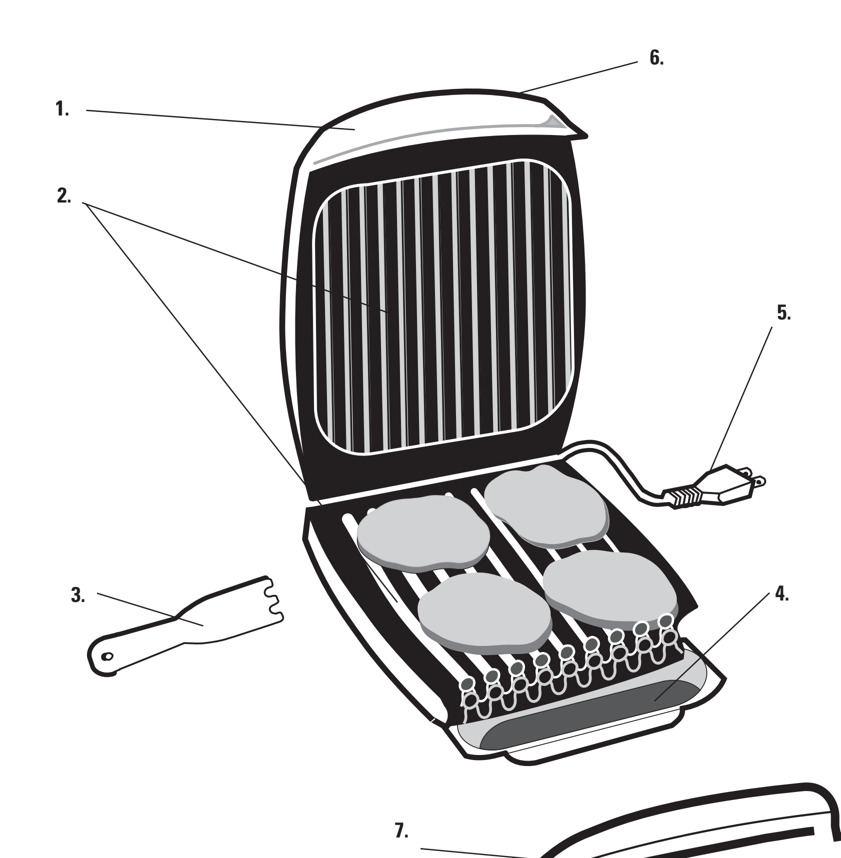
Electric Power

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

Getting To Know Your Grill

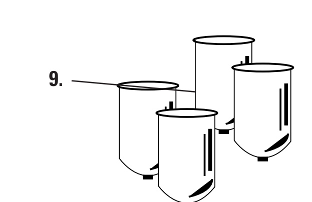


7.

8.



1. Grill body
2. Grill plates
3. Plastic spatula
4. Drip tray
5. Cord
6. Power light
7. Bun warmer
8. Lid latch
9. Extension feet



How To Use Your George Foreman® Grill

1. Before using the grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust. Wash the drip tray and spatula in warm, soapy water. Rinse thoroughly and wipe dry.
2. **To preheat:** Close the lid and plug cord into outlet. The power light will go on indicating that the elements are heating. Allow grill to preheat for 5 minutes.
3. Use a pot holder to carefully open the lid.
4. Slide the drip tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom cooking plate.
6. Close the lid and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipes Section at the back of this book for some suggestions.) The power light will go on when the lid is closed to indicate that the elements are heating up to cook. ***Do not leave appliance unattended during use!***
7. After the desired amount of time, the food should be done.
8. Disconnect the plug from the wall outlet.

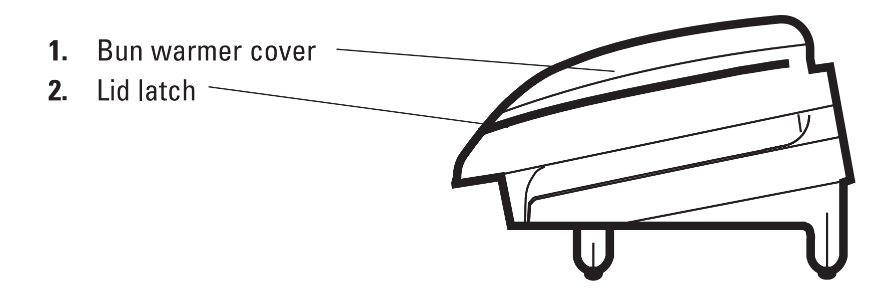
CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power light is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

9. Use a pot holder to carefully open the lid.
10. Remove the food using the plastic spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the nonstick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating on the cooking plates.
11. When cool, the drip tray may be removed and emptied. **Be sure the liquid is cooled before removing drip tray.**

Using the Bun Warmer

The grills come equipped with a bun warmer. You can use this feature to warm various kinds of bread products (hamburger buns, breakfast biscuits, English muffins, tortillas, pita bread, sliced bagels and mini croissants). For example, if you are cooking hamburgers, you can place your hamburger buns inside the bun warmer to warm them while you cook the hamburgers! ***REMEMBER: The Bun Warmer should be used to warm bread products only. It will not cook or grill any item. It is not intended for defrosting.*** The bun warmer cannot hold very thick bread products. If a bread product is too thick, you may have to cut it (butterfly) to fit.

To use the bun warmer:



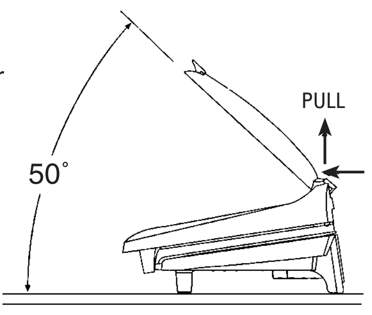
1. Lift up the lid latch (where it says "LIFT TO OPEN").
2. Place the bread product inside the bun warmer.
3. When bread is in place, close the lid by lifting up on the latch, lowering the lid, and latching it into place. ***NEVER FORCE THE LID CLOSED. Press gently to close lid.***
4. Allow 2-3 minutes after the grill has warmed up to complete heating. If you are placing bread products in the bun warmer that have been refrigerated, they will take longer to warm up.

CAUTION: The bun warmer does not have a separate operation switch. If you want to warm some bread, but do not want to cook anything on the grill, please be aware that the grill will be on and will become very hot.

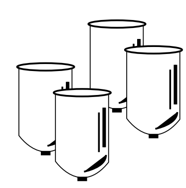
WARNING: Do not keep cooked food (such as meat, vegetables, potatoes, etc.) warm in the bun warmer!

THE BUN WARMER IS FOR BREAD PRODUCTS ONLY!

NOTE: The bun warmer cover is specially designed for easy use. The lid is removeable, you can take it off for cleaning. To remove the cover, raise the cover to an angle of 50 degrees by lifting the cover at the two hinge connections. Reverse this procedure to reassemble.



Extension Feet



We've included the set of four (4) feet with this grill so that you can grill fajitas and taco fillers—and then directly fill hard taco shells from the grill. Simply put the taco shell into one of the drip trays, placing the taco opening at the lip of the grill. Using the spatula, rake the filling directly into the taco. Top with your favorite veggies & salsa and enjoy!

Attaching Extension Feet

To put the extension feet onto the grill, follow these simple instructions:

Note: The grill must be unplugged and clean (no food inside) when attaching the feet. Do not attempt to attach the feet while the product is plugged into a 120V socket and in use.

Turn the grill over so that all four legs are in the air. Place one foot at a time on the leg and push downwards until the foot is secure in place. After all four feet are attached, turn the grill over so that it is standing upright. Make certain that the grill is stable and all four legs are even. *There shouldn't be any wobbling!* If there is wobbling, adjust the foot in question, so that it is even with the others.

Note: Never use this product with only a partial set of feet. It is not intended for use with less than all four feet at one time.

To Detach the Feet

After use, unplug the unit and wait until it is cooled down and the grilling plates are cleaned. When you have established that the unit is unplugged, cooled down and cleaned, simply turn it over and pull off the feet. When all four feet are removed, turn the unit back over to an upright position.

User Maintenance Instructions

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your grill to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the grill from the wall outlet and allow to cool.
2. ***Inside cleaning:*** Place the drip tray under the front of the grill. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the plates with absorbent paper towel or a sponge. Run off will drip into the drip tray.
3. ***Stubborn build-up:*** Use a non-metallic scrubbing pad to clean the plates.
4. Empty the drip tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
5. ***Outside cleaning:*** Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. To clean the bun warmer surface, simply wipe with a clean, damp cloth or sponge. Do not use harsh or abrasive cleaners!
7. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the grill.
8. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.**
9. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.
10. Make sure to hold the top cover (lid) by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.

Suggested Cooking Chart

	Rare 145˚F (63˚C)*	Medium 160˚F (71˚C)*	Well 170˚F (77˚C)*
Salmon Filet	2½ min.	3 min.	4 1/2 min.
Salmon Steak	4 min.	6 min.	10 min.
Sword Fish	7 min.	9 min.	10 min.
Tuna Steak	6 min.	8 min.	10 min.
White Fish	4 min.	5½ min.	7 min.
Shrimp	1½ min.	2½ min.	3½ min.
4 oz. Turkey Burgers			5 min.
8 oz. Turkey Burgers			6 min.
Pork Loin		5 min.	6 min.
4 oz. Burgers	7 min.	8 min.	9 min.
8 oz. burgers	8 min.	9 min.	10 min.
Chicken Breast (boneless/skinless)			9 min.
Link sausage		4 min.	5 min.
Sliced Sausage (3/4" thick)		6 min.	7 min.
Fajita Beef (1/2" thick slices)	1½ min.	2 min.	2½ min.
T-Bone	8 min.	9 min.	10 min.
NY Strip	4 min.	7 min.	10 min.
Flank Steak	7 min.	8 min.	10 min.
Onions and Peppers (brush with olive oil)		8½ min.	

NOTE: Most meats were 1" thick. These are recommended guidelines only. Personal taste and thickness of cut may vary cooking times. Always check for doneness and always use fresh, refrigerated foods.

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145˚F (63˚C). Pork should be cooked to an internal temperature of 160˚F (71˚C) and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170˚F (77˚C) - 180˚F (82˚C) to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165˚F (73˚C).

***Internal Food Temperatures**

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place drip tray in front of the grill to catch drippings from the cooking process.

The Champ's Sausage without Guilt

You can start your day with a sizzling sausage patty that not only tastes good, but is also good for you. This moist, flavorful sausage, served with a country-style biscuit, makes the complete breakfast. Choose ground turkey breast, which is lower in fat than ground turkey containing dark meat and skin. Turkey, especially the light meat, is a good source of niacin, which is an important B vitamin needed to maintain a healthy nervous system.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup finely snipped dried apples or
1/2 cup finely chopped fresh red Delicious apple
1/4 cup seasoned bread crumbs
2 tbsp. snipped fresh parsley
1/2 tsp. sea salt
1/2 tsp. ground sage
1/4 tsp. ground nutmeg
1/4 tsp. black pepper
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground turkey breast

- In a medium-sized mixing bowl, combine the egg white, onion, dried or fresh apples, bread crumbs, parsley, salt, sage, nutmeg, black pepper and cayenne pepper. Add the ground turkey and mix well.
- Shape the mixture into eight or nine 2-inch wide patties.
- Preheat the grill and place the patties two at a time. Close the lid. Cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 - 9 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George's Sausage Texas Style

A spicy sausage with true Southwestern zip! These breakfast sausages are great served with a sautéed vegetable or fresh salsa and egg scramble. Buy 90% lean ground beef for the least-fat sausage. Ninety percent lean beef has 9 grams of fat with 4 of those grams being saturated fat; whereas 73% lean beef has 18 grams of fat with 7 of the grams being saturated.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup seasoned bread crumbs
1/4 cup diced green chili peppers
1 clove (large) garlic, finely minced
2 tbsp. snipped fresh cilantro
1 tbsp. apple cider vinegar
1-1/2 tsp. chili powder
1/4 tsp. sea salt
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground beef

- In a medium-sized mixing bowl, combine the egg white, onion, bread crumbs, green chili peppers, garlic, cilantro, vinegar, chili powder, salt and cayenne pepper. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into eight 3-inch wide patties.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes and place the patties two at a time.
- Close the lid and cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George Foreman's PowerBurger

A flavorful hamburger that we think tastes even better than its all-meat cousin! It pays to eat meals that minimize meat. To reduce saturated fat in a typical burger, you can cut back on the amount of meat and make up for it with plant-based ingredients. Bread crumbs and chopped vegetables have been added in this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain one less fat gram than regular or even reduced-calorie buns.

If you settle for nothing less than a cheeseburger, Swiss cheese is 1 gram lower in fat than Cheddar, American or Monterey Jack with 8 grams of fat versus 9 in each ounce of cheese. However, reduced fat cheeses like Cheddar or Swiss contain half the fat with 4 grams per ounce. Mustard contains 1 gram of fat per tablespoon versus a whopping 11 grams of fat in a tablespoon of mayonnaise.

Top your burger in healthful style with dark, leafy green lettuce, shredded cabbage, fresh cilantro, basil or spinach.

1/4 cup chopped vegetables such as yellow onions, green onions, zucchini, parsley (can be sautéed)
1/4 cup seasoned bread crumbs
3/4 lb. lean ground beef

- In a medium-sized mixing bowl, combine the vegetables and bread crumbs. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into four 4-inch wide patties.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes and place the patties on the grill two at a time.
- Close the lid and cook for 5 - 6 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once.
- Yield: Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

Grilled Vegetables

6 slices eggplant, 1/2” thick (or use 2 baby eggplants)
2 small onions, sliced 1/2” thick
2 small tomatoes, diced
2 small zucchini, sliced
4 large cloves of garlic, peeled and sliced
4 - 6 mushrooms, sliced
1 tsp. olive oil (optional)

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes. At this time, also spread on olive oil if desired.
- Add the sliced eggplant and garlic, close the lid and cook 3 minutes.
- Add the slices of onion, zucchini, and mushrooms. Cover and cook 3 - 5 minutes.
- Remove the eggplant and zucchini and mushroom slices to a plate.
- Add tomatoes to the onion and garlic. Cover and cook for one minute.
- Remove and serve over the eggplant, zucchini, and mushrooms.
- Yield: Serves 2 - 4

Serve as an accompaniment to meat and pasta, or stuff them into a piece of pita or french bread for a grilled vegetable sandwich.

Rosemary Lamb Chops

4 lamb chops, shoulder or loin
2 tsp. fresh chopped rosemary (or 1/2 tsp dried)
ground black pepper to taste

- Coat chops with rosemary and pepper.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Close lid and cook for 5 minutes for medium (a hint of pink in the middle) and 7 minutes for well done.
- Serve immediately.
- Yield: Serves 4

Mustard Lemon Chicken Breasts

2 tbsp. mustard
2 tbsp. balsamic vinegar
3 tbsp. lemon juice
2 cloves garlic, minced
1 tsp. paprika
4, 6 oz. chicken breasts halved with the skin taken off

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Mix first 5 ingredients.
- Add chicken breast and let it marinate for at least 1/2 hour in the refrigerator.
- Place marinated chicken on grill and close lid. Let cook for 3-1/2 minutes.
- Remove and serve.
- Yield: Serves 4

Sole with Tomatoes

2 tsp. olive oil or red wine (optional)
2 small onions, diced
2 cloves garlic, minced
2 small tomatoes, chopped
2 tbsp. fresh basil or 1/2 tsp. dried, chopped
1 tbsp. fresh parsley, chopped
1 tbsp. ground pepper
1 tbsp. lemon juice
1 lb. fillet of sole (or any white fish fillet)

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Sauté the onion and garlic in oil or wine for 2 minutes, stirring occasionally.
- Add the tomato, half of the herbs and a few grinds of pepper. Lay the fish on top, add the lemon juice and remaining herbs.
- Cover and let cook for 2 - 3 minutes.
- Lift the fish and the vegetables onto a plate. If any juices have dripped into the drip tray, use as a sauce to pour on top of the fillet.
- Serve with fresh bread or rice.
- Yield: Serves 3 - 4

Strip Steak Polynesian

4 Tbsp. soy sauce
2 cloves garlic, minced
2 tsp. honey
4,6 oz. strip steaks

- Combine first 3 ingredients.
- Marinate the strip steak in the mixture for approximately one hour in the refrigerator.
- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Place the marinated strip steak onto the preheated grill. Close the lid.
- Grill for 3 minutes, open grill, add the rest of the marinade sauce to the top of the steaks. Close the lid.
- Grill for 1 minute, open grill and serve on a bed of rice.
- Yield: Serves 4

Burritos

2 small onions, chopped
4 cloves garlic, minced
4 cups ground meat, shredded beef, or chicken cubed
2-1/2 cups canned red chili sauce
2 tsp. salt
1 tsp. cinnamon & cumin

- Preheat the grill for 3 - 5 minutes.
- Add onions and garlic, close the lid, and sauté for 1 minute.
- Add meat/chicken, close the lid and cook for 3 minutes or until cooked through.
- Add red chili sauce and seasoning until mixed through and hot.
- Remove from grill.
- Yield: Makes 8 burritos

Roll into warmed flour tortilla and top with your choice of guacamole, sour cream, shredded Jack cheese.

Frequently Asked Questions

Question	Response
1. Can I cook frozen food on my George Foreman® Grill?	Yes, but of course, the cooking time will be longer. And it is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman® Grill. Please refer to the Suggested Cooking Chart in this manual for examples.
2. Why does the power light turn ON & OFF?	As stated in the manual, the power light goes ON to indicate when the grill's elements are heating. The power light goes OFF when the proper temperature has been reached. The thermostat will cycle ON & OFF throughout the cooking process to maintain proper temperature.
3. Can I cook kabobs on the George Foreman® Grill?	Yes. In order to protect the nonstick surface use wooden skewers. We recommend that you soak the skewers first in water for about 20 minutes. This will keep the skewers from burning.
4. After cooking with garlic, how can I remove the smell of the garlic from the surface of my George Foreman® Grill?	After cleaning your George Foreman® Grill according to the "User Maintenance Instructions" make a paste of baking soda and water and spread on the surface of the grill. Allow it to sit for a few minutes and then wipe away with a damp sponge or cloth.
5. How can I cook hot dogs on my George Foreman® Grill?	Preheat your grill for 5-minutes. Place the hot dogs lengthwise on the grill. Close the lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired browning is achieved.
6. Can hash browns be prepared on my George Foreman® Grill?	Yes, self-browning hash browns can be prepared by preheating the grill for 5 minutes. Add hash browns onto the grill surface, close the Lid, and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation.
7. Any other cooking suggestions?	Fresh peppers can be grilled for 2-3 minutes for skinning purposes. Grilled cheese sandwiches can also be cooked on your George Foreman® Grill.

NEED HELP?

For service, repair or questions regarding your appliance, please call the service center in the country you purchased your product. DO NOT return the product to the manufacturer. Take the product to an authorized service center.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Does not apply to Mexico, the United States or Canada)

What does the warranty cover?

- Any defect in materials or workmanship. Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

How long is the warranty valid?

- For two years after the date of original purchase.

How can you get service?

- Save your original proof of purchase.
- Please contact an authorized service center

What is not covered under this warranty?:

- Products used under abnormal conditions
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been altered in any way
- Damage caused by commercial use
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items packed with the product
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the product
- Consequential or incidental damages

Warranty

(Applies only to Mexico)

How long does the coverage last?

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V., warrants this product for 2 years after the original date of purchase.

What does the warranty cover?

This warranty covers any defects in parts, components and workmanship for this product.

Requirements to validate the warranty

In order to validate your warranty you must bring your stamped proof of purchase to an authorized service center. If not available, you may submit the original purchase receipt.

Where can I validate the warranty?

You may call our toll free number, 01 800 714 2503, to locate an authorized service center near you where you will be able to find parts, components, consumables and accessories.

Procedure to validate the warranty

Visit an authorized service center with the product and the stamped warranty document or the original purchase receipt. All defective parts or components will be replaced free of charge. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

Exceptions

This warranty is not valid when:

A) The product has been used under abnormal conditions.

B) The product has not been used in accordance with the instruction manual provided.

C) The product has been altered or repaired by personnel not authorized by Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Note: Parts, components, consumables and accessories are available in authorized service centers. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

GEORGE FOREMAN®

ESTA ES SU GARANTÍA
CONSERVELA



POLÍTICA DE GARANTÍA

(Válida sólo para Colombia)

Línea gratuita de servicio al cliente 01800 7001870

Ref.: ____________________ Fecha de Compra ____________________

Garantía Global de 2 Años

Applica®, Representante de ELECTRODOMÉSTICOS GEORGE FOREMAN® Garantiza: La reparación o reemplazo de cualquier componente o parte que afecte el buen funcionamieno del producto especificado durante el período de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la factura de compra, siempre y cuando el defecto sea imputable a los materiales, partes o mano de obra empleados en el proceso de fabricación, sin recargo por reparación al cliente y con apego a las condiciones establedas en este Certificado de Garantía.

CONDICIONES PARA HACER EFECTIVA SU GARANTÍA

- Conserve este Certificado de Garantía y presentelo con copia de factura de Compra.
- La fecha de la Factura de Compra, define el tiempo a partir del cual esta vigente la Garantía del Producto.
- En la Factura de Compra y en el Certificado de Garantía debe estar claramente especiado el modelo del producto, la fecha de compra, el nombre del cliente y su número telefónico.

UNA GARANTÍA SE INVALIDA CUANDO OCURRE ALGUNA DE ESTAS CIRCUNSTANCIAS

- Documentos (Factura de Compra y Certificado de Garantía) incompletos y/o con datos incorrectos o que no concuerden.
- Producto desermado y/o reparado por persona no autorizada.
- Uso de un voltaje diferente al de su funcionamiento normal establecido en el manual, empaque y/o placas de especificaciones del producto.
- Cuando la falla es originada por el mal uso, maltrato, instalación defectuosa, impericia, imprudencia del usuario o es utilizado para fines no domésticos.
- Los productos GEORGE FOREMAN® son fabricados para uso en hogar, por lo que su uso en aplicaciones comerciales tales como fabricación artesanal, oficinas, conserjerias, restaurantes, hoteles, etc., deja sin efecto la Garantía.
- Tanto las piezas rotas y quebradas así como aquellas que se desgastan por el uso regular del producto tales como cuchillas, aspas, mangos, antiadherentes de las zapatas, carbones,etc., NO están protegidos por esta Garantía.

CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO CORPORATIVO PLINARES LTDA,

Avenida Quito No. 88A-09 Tels.: 610 1604 / 533 4680 Bogotá, D.C.

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 8:30 a.m. a 5:00 p.m. / Sábado: 9:00 a.m. a 12:30 p.m.

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

Si en su ciudad no existe Servicio Técnico autorizado por APPLICA DE COLOMBIA, llamar sin costo a nuestra línea de Servicio al Cliente: 01800 7001870.

CENTROS DE SERVICIO DE COLOMBIA

BOGOTA

PLINARES

Avenida carrera 30 # 88ª-09
Teléfono: 610 16 04-2570932
Fax: 6109876
Contacto: Pedro Linares/Emilse Daza

BARRANQUILLA

REPUESTOS Y SERVICIOS C & M

Calle 70 No. 45-29
Teléfono: 356 40 10- 3688929
Fax: 356 40 80 – 368 4624
Contacto: Marisol Lizarazo Pabn
Email: cymservirepuestos@hotmail.com

MEDELLIN

SOLUTECNIC

Carrera 51 (Bolívar) No 40-59
Teléfono: 3810118 / 2326142
Fax: 2623337
Contacto: Martha Jaramillo
Email: solutecnictyd@yahoo.es

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

GEORGE FOREMAN®

CERTIFICADO DE GARANTÍA

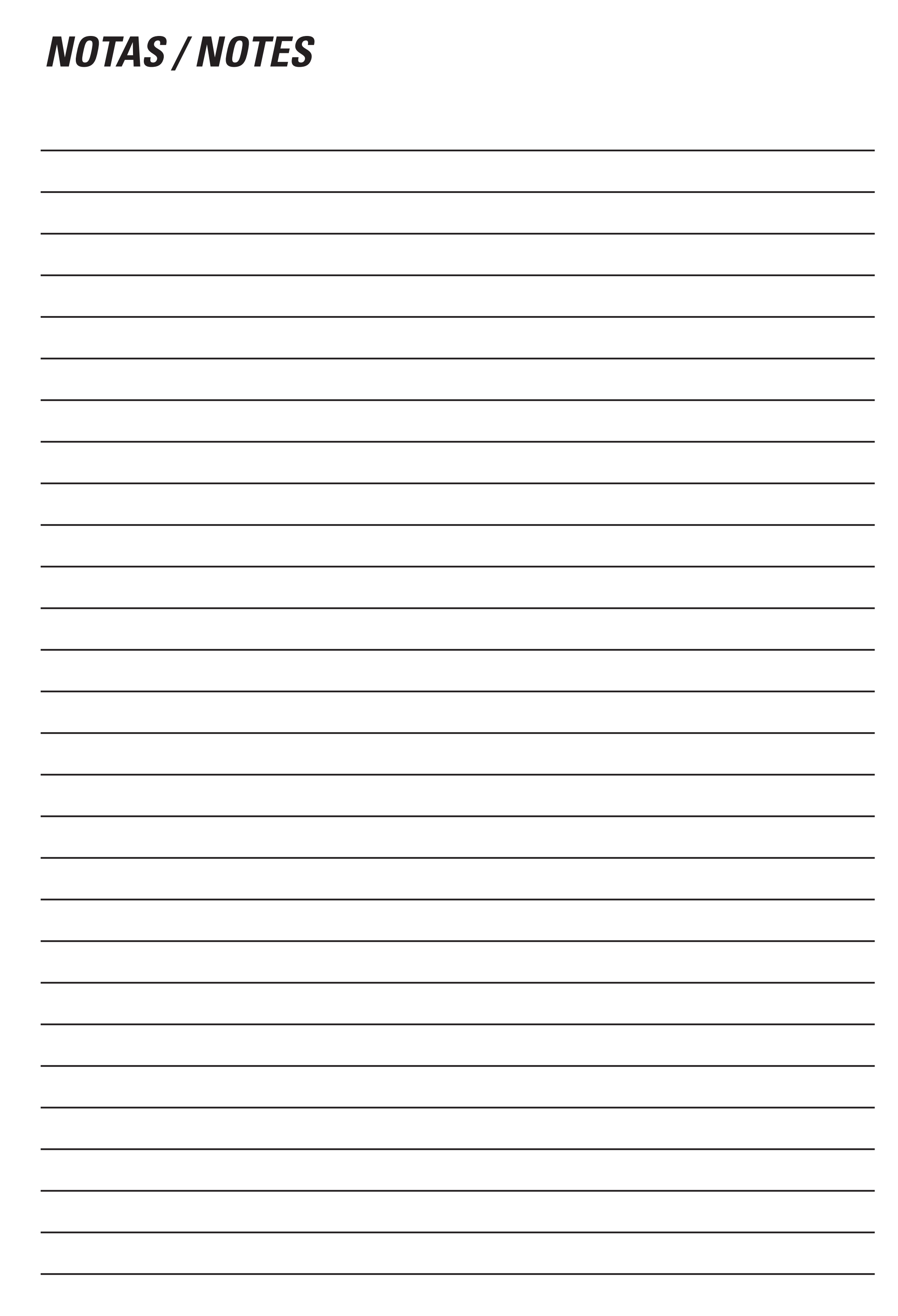
Nombre: ____________________

C.C. No.: ____________________ Tel.: ____________________

Dirección: ____________________ Depto: ____________________

Ciudad: ____________________

Vendido en: ____________________


NOTAS / NOTES

Date Code

120 V∿	60 Hz	820 W
220 V∿	50/60 Hz	680 W

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por:

APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



R12007/8-6-44S/E